

DAFTAR PUSTAKA

- Andi, A. 2010. *Potensi Jahe, Kencur, Temulawak dan Sambiloto sebagai Anti Mycoplasma gallisepticum dan Escherichia coli Penyebab Chronic Respiratory dan Diseases Kompleks*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Andrestian, M. D. dan Hatimah, H. 2015. *Daya Simpan Susu Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) Dengan Persentase Penambahan Sari Jahe Merah (Zingiber Officinale Var Rubrum)*. Indonesian Journal of Human Nutrition, Vol.2, No.1. Hal 38 –47
- Arifin, Z. 2012. *Jurnal Penelitian Aktivitas Antimikrobia ekstrak etanol jahe merah terhadap staphylococcus aureus, Escheria coli, dan Candida albicans*. Surakarta : Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Arlianti, T. 2006. *Evaluasi Keragaan Jahe Emprit (Zingiber officinale Rosc) Hasil Perlakuan Kolkisin Pada Kultur In Vitro*. Bogor : Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Astuti, D. 2012. *Skripsi Uji Kadar Protein dan Organoleptik pada Keju Tradisional dari Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (Zingerber offinale Rosc)*. Surakarta : Program Studi Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995 Susu Pasteurisasi. Jakarta
- Darmansyah, I. 2011. *Skripsi Jumlah Totl Mikroorganisme, Escherichi coli dan Staphylococcus aureus di Kabupaten Bogor, Cianjur, Bandung, sumedang, dan Tasikmalaya, Provinsi Jawa Barat*. Bogor : Fakultass Kedokteran Hewan Institusi Pertanian Bogor. Bogor : Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Dwiyanti, 2009. *Pengaruh Penambahan Aktivator Laktoperioksidase terhadap Ketahanan Susu Sapi egar*, ISSN: 1412-0917.
- Fathona, D. 2011. *Kandungan Gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah (Zingiber Officinale Var. Roscoe), Jahe Emprit (Zingiber Officinale Var. Amarum), dan Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier dan Daya Terima Kerupuk Udang yang dibuat dari Udang putih (Litopenaeus vannamei)*. Semarang : Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Harijani, N., Ernawati, dan Suwarno. 2011. *Pemanfaatan Sari Rimpang Jahe (Zingiber Officinale) sebagai Antibakteia pada Susu Pasteurisasi Berdasarkan Penurunan Jumlah Bakteri Escherichia coli*. Surabaya : Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga.

- Harmono dan A. Andoko. 2005. *Budidaya dan Peluang Bisnis Jahe*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Herendra. 2009. *Pengaruh Proses Distribusi terhadap Peningkatan Angka Kuman pada Susu Sapi Segar di Peternakan Ram Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali*. Surakarta : Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret.
- Hernani dan Winarti, C. 2013. *Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan*. Bogor : Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Ibrahim, A, M., Yuniarta., dan Sriherfyna, H, F. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi Jahe terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum) dengan Kombinasi Penambah Madu sebagai Pemanis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.530-541.
- Juliantina., Farida R. 2009. *Manfaat sirih (piper crocatun) sebagai agen anti bakterial terhadap gram positif dan gram negatif*. JKKI – Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia.
- Karina, A. 2008. Skripsi Pemanfaatan Jahe (*Zingerber offinale Rosc*) dan Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. Bogor : Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Muchtadi, T, R. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Mulyaningrum, S. 2007. *Daya Terima Bubur Preda di BRSD Cibinong Bogor*. Bogor : Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Murti, T. 2014. *Pangan, Gizi, dan Teknologi Susu*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Nursal. Wulandari, S. dan Juwita, S. 2006. *Bioaktivitas Ekstrak Jahe (Zingerber offinale Rosc) dalam menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Escherichia colidan Bacillus subtilis*. Jurnal Biogenesis Vol. 2 (2) : 64-66 ISSN : 1829-5460
- Purwani, E. 2012. *Karakteristik Daya Hambat Pertumbuhan Bakteri Perusak Pangan Hasil Isolasi dari Ikan Nila (Oreochromis niloticus) Oleh Ekstrak Jahe (Zingerber officinale) Dengan Pengencer Emulsi Tween 80*. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Purwani, E. 2013. *Modul Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. 2013. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Ravindran PN dan Babu KN. 2005. *Ginger :The Genus Zingiber*. Washington DC : CRC Press.
- Sabil, S. 2015. *Pasteurisasi High Temperature Short Time (HTST) Susu terhadap Listeria Monocytogenes pada Penyimpanan Refrigerator*. Makasar : Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Sari, P, K., Periadnadi dan Nasir, N. 2013. *Uji Antimikrobia Ekstrak Segar Jahe-Jahean (Zingiberaceae) Terhadap Staphylococcus aureus, Escherichia coli dan Candida albicans*. Jurnal Biologi Universitas Andalas ISSN : 2303-2162
- Sudarno, S. 2012. *Studi Islam 1*. Surakarta : LPID UMS.
- Wahyu, S. S., S. Julaikha, Suranto, S.Susanti, Y. Lorentina, Y. Sopian, dan Z. Y. Arfah. 2012. *Pengujian Total Bakteri/Total Plate Count (TPC)*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.
- Widiyanti, R, K. 2009. *Analisis Kandungan Fenol Total Jahe (Zingiber officinale Roscoe)*. Jakarta : Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.